



AA nebew2 loodhidW







#### 5

#### NDICE

UNA NOTA PER VOI CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	COMPONENTI DEL FORNO INSTALLAZIONE	PRECAUZIONI ACCESSORI	PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI	SOSPENSIONE O ARRESTO COTTURA	USO DEL TEMPORIZZATORE E DELLA FUNZIONE	OROLOGIO	FUNZIONE DI COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE	MICROONDE	FUNZIONE DI RISCALDAMENTO DI PIATTI SURGELATI	COME USARE JET DEFROST	FUNZIONE DI COTTURA AUTOMATICA	FUNZIONE DI MEMORIA	MANUTENZIONE E PULIZIA	GUIDA RICERCA GUASTI	DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO
UNA	COMFINSTA	PREC ACCE	PROT	SOSP	10SN	OROL	FUNZ	MICR	FUNZ	COME	FUNZ	FUNZ	MANC	GUID)	DATIF

## **GUIDA RICERCA GUAST**

#### chiamare il Servizio Assistenza, effettuate i Se il forno non funziona, prima di seguenti controlli:

**PAGINA** 

Il cavo di alimentazione può

Attenzione:

un cavo originale che deve

essere sostituito solo con

Servizio Assistenza. Il cavo

essere sostituito solo da

di alimentazione deve

personale specializzato.

essere richiesto al nostro

- \* Il piatto rotante e la relativa guida sono alloggiati nella sede.
- \* La spina è inserita correttamente nella
  - presa di corrente.
- La porta chiude correttamente.
- \* Controllate i fusibili e accertatevi che non manchi la corrente.
  - Aspettate una decina di minuti, poi riavviate il forno.

88845977

Aprite e chiudete la porta prima di tentare

sempre il numero di matricola e il modello Consultare il libretto garanzia per ulteriori Quando chiamate l'Assistenza, indicate del forno (vedere la targhetta Service) Questo per evitare richieste inutili di nuovamente di avviare il forno. intervento dell'Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate. informazioni.

 $\infty$ 

L'assistenza deve essere eseguita esclusivamente da tecnici appositamente ♠ ATTENZIONE!

addestrati. E' pericoloso

riparazione che richiedano la rimozione dei pannelli di copertura che proteggono effettuare operazioni di assistenza o di contro l'esposizione all'energia delle oer qualsiasi altra persona microonde.

Non rimuovere alcun pannello di copertura.

5 =

တ

42

4

15

# DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

## In conformità alla norma IEC 705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale, SC. 59H, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

Test	Quantità	Tempo approx.	Quantità   Tempo approx.   Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	12 min	M 052	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	M 052	Pyrex 3.827
12.3.3	6 006	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3.0	6 009	l Jet d	Jet defrost	Disporre sul piatto rotante

normalmente richiesta. Deve essere La pulizia è la sola manutenzione effettuata con il forno disinserito elettricamente.



Righerebbero la cavità del forno. superficie.



togliete il piatto rotante, la relativa guida e sono verificati dei traboccamenti di liquidi, Ad intervalli regolari, in particolare se si pulite la base del forno.

funzionare con il piatto rotante alloggiato Questo forno è stato progettato per nella sua sede. Non fate funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usate un detergente neutro, acqua e un interne, la parte frontale e il retro della panno morbido per pulire le superfici porta e i giunti della porta.

Non lasciate che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il Per macchie tenaci, fate bollire una tazza vapore ammorbidirà lo sporco.

tazza colma d'acqua con succo di limone essere eliminati mettendo nel forno una Gli odori all'interno del forno possono e facendo bollire per alcuni minuti

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

Guida per piatto rotante.





Coperchio.



ATTENZIONE

periodicamente. In caso di danni, non far funzionare l'apparecchio finché non sia circostanti devono essere controllate stato riparato da un tecnico qualificato. Le guarnizioni della porta e le zone

oagliette metalliche, panni Detergenti aggressivi, abrasivi, ecc. possono danneggiare la



orodotto spray per la pulizia dei vetri su un mascherina, l'interno e l'esterno del forno. neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicate il Usate una spugna con un detergente panno carta.

Von spruzzate direttamente sul forno.

## **UNA NOTA PER VOI**

## Grazie per aver acquistato questo apparecchio!

Questo apparecchio è dotato di tutto ciò

contribuiranno all'aspetto complessivo che vi attendete da un apparecchio di qualità superiore, oltre ad uno stile distintivo e dettagli ponderati che della vostra casa e alla vostra soddisfazione.

'uso che contengono informazioni sviluppato queste Istruzioni per Per assicurarvi anni di utilizzo senza problemi, abbiamo importanti per utilizzare e

apparecchio in modo adeguato e

sicuro.

conservare il vostro nuovo

Vi preghiamo di conservare questo manuale per ulteriori

modo specifico, al vostro modello.

II Prontuario d'Uso si riferisce, in

consultazioni.



## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

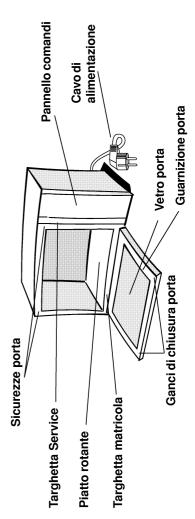
#### Imballo

Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% riciclaggio. Per lo smaltimento seguire ed è contrassegnato dal simbolo del normative locali. Materiale d'imballo ecc.) deve essere tenuto fuori dalla (sacchetti di plastica, polistirolo, potenzialmente pericoloso portata dei bambini.

Il prodotto è stato fabbricato con materiale **Prodotto** 

riciclabile. Occorre rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. nservibile tagliando il cavo elettrico di Prima della rottamazione, renderlo alimentazione.

## COMPONENTI DEL FORNO



က

4

FUNZIONE DI COTTURA AUTOMATICA

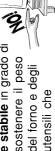
#### 5

## INSTALLAZIONE

#### PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO Controllate che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla

ensione della vostra abitazione. nstallate il forno su

una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso del forno e degli



comandi è quello più pesante. vengono inseriti. Il lato Maneggiarlo con cura. nstallate il forno lontano da fonti di calore. almeno 15 cm. Accertatevi che i piedini del temperatura ambiente compresa tra +5°C forno siano in posizione corretta e che lo dell'aria. Il forno può funzionare con una spazio sottostante il forno sia vuoto per consentire una ventilazione sufficiente, 'aria di raffreddamento, che entra nel forno, non deve superare i 35°C. Per lasciare sopra il forno uno spazio di garantire un'adeguata circolazione

guarnizione interna non sia danneggiata. Accertatevi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificate che la porta del Vuotate il forno e pulite l'interno con un forno si chiuda perfettamente e che la panno morbido e umido.

Non utilizzate il forno se il cavo di

alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o è caduto. Non immergete il Tenete il cavo di alimentazione lontano da cavo di alimentazione o la spina in acqua. scosse elettriche, incendi o altri pericoli. superfici calde. Si potrebbero verificare

## DOPO IL COLLEGAMENTO

Quando l'apparecchio viene collegato per dopo un'interruzione di corrente, il display programmata, sul display non comparirà visualizzare un orologio digitale a 24 ore. nulla finché non si imposterà il tempo di a prima volta alla rete elettrica oppure è vuoto. Se necessario, il forno può Se la funzione Orologio non viene cottura.

I forno funziona solo se la porta è stata chiusa correttamente. I forno può causare interferenze se viene nstallato vicino ad apparecchi radio, elevisivi o ad antenne può causare nterferenze.



persone, animali o cose, derivanti dalla nancata osservanza di questa norma. -a messa a terra dell'apparecchio è esponsabilità per eventuali danni a obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi

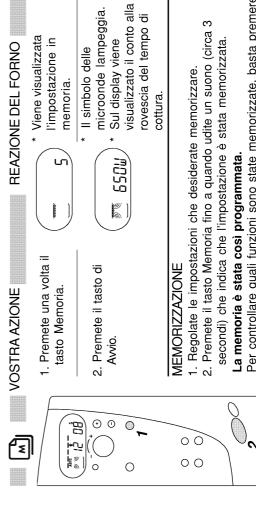


#### Preparare le verdure tagliandole in pezzi di dimensioni uguali. Lavarle. Disporre le verdure in un piatto basso sistemando le cuocere grosse quantità, scegliere un contenitore più grande Disporre le verdure in un piatto basso sistemando le verdure verdure dure sul bordo esterno, le verdure tenere al centro e foglio trasparente. Lasciare riposare per 1-2 minuti dopo la frapponendo le verdure medie. Coprire con un coperchio o frapponendo le verdure medie. Coprire con un coperchio o foglio di plastica. Lasciare riposare per 1-2 minuti dopo la l contenitori non devono essere riempiti oltre la metà. Per Prima di cuocerle, separate quanto possibile le verdure. dure sul bordo esterno, le verdure tenere al centro e Incidere la pelle del pesce per evitare che si rompa. per far sì che il riso non superi la metà. cottura. cottura. cavolfiori e verdure miste Verdure medie - broccoli, cavolfiori e verdure miste Verdure medie - broccoli, Verdure tenere - piselli, Verdure tenere - piselli, Verdure dure - carote Verdure dure - carote Verdure surgelate fagioli e zucchine fagioli e zucchine Verdure fresche Pesce Riso

## **FUNZIONE DI MEMORIA**

Utilizzate questa funzione per richiamare rapidamente un'impostazione preferita di uso freguente.

Il principio della funzione Memoria è di memorizzare una qualsiasi funzione e mpostazione visualizzata al momento.



- 2. Premete il tasto Memoria fino a quando udite un suono (circa 3 secondi) che indica che l'impostazione è stata memorizzata.

Per controllare quali funzioni sono state memorizzate, basta premere I tasto Memoria e il contenuto viene visualizzato sul display.

Quando vengono memorizzati nuovi valori, il vecchio contenuto della memoria viene

cancellato. Tenere presente che è possibile memorizzare solo un'impostazione prima di premere il tasto di avvio.

## FUNZIONE DI COTTURA AUTOMATICA

Utilizzate questa funzione per cuocere alcuni cibi quali pesce, verdure, tagliolini e riso.



## REAZIONE DEL FORNO

- **VOSTRA AZIONE**
- Cottura automatica. 1. Premete il tasto
- Viene indicata la
- categoria (1) di alimenti. nicroonde è acceso. Il simbolo delle Auro 1- 150
- categoria di alimenti (4) Viene indicata la selezionata.

~um d-D-1

Cottura automatica

premere il tasto 2. Continuate a

 $\odot$ 0 0

0

categoria di cibo.

per impostare la

0

\*\*\*\* 4-2. 3. Impostate il peso

premendo gli dell'alimento

 $^{1}_{\odot}$ 

೦ ©<sub>ಌ</sub>

appositi tasti.

- Viene visualizzato il peso impostato.
- . . . Min 25

4. Premete il tasto di

Avvio.

visualizzato il conto alla microonde lampeggia. rovescia del tempo. Sul display viene Il simbolo delle

## Il forno deve riconoscere il tipo e il peso netto dell'alimento.

(C) 42	1. VERDURE FRESCHE (150 - 400 g)	
*	2. VERDURE SURGELATE	2. VERDURE SURGELATE brodo 300 - 400 g Aggiungere 2 cucchiai di acqua c (150 - 400 g)
3	3. PESCE (150 - 400 g)	
2000	4. RISO (0,5 - 3 dI)	I tempi si riferiscono all'impiego di riso Parboiled. Altri tipi di riso possono richiedere

## Se il peso è inferiore o superiore a quello Rilascio della pressione raccomandato:

Utilizzate la funzione "Cottura e

'iscaldamento" per cuocere il cibo.

Coprire sempre il cibo con una pellicola di plastica o un coperchio. Assicuratevi che il contenitore sia resistente al forno a microonde.

cocktail per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto il vapore si accumula Perforare la pellicola o il coperchio con una forchetta o con un bastoncino per durante la cottura.

### **PRECAUZIONI**

GENERALITA'

esclusivamente all'uso domestico! Questo apparecchio è destinato

Questo forno non deve funzionare senza microonde. Ne potrebbero derivare danni alimenti quando si usa la funzione all'apparecchio.

ventilazione o degli sfiati di aerazione può devono essere coperte. L'ostruzione della causare danni al forno e compromettere i Le aperture di ventilazione sul forno non risultati di cottura.

L'acqua assorbirà le microonde e il forno Se fate delle prove di programmazione, mettere all'interno un bicchiere d'acqua. non si rovinerà.

apparecchio all'esterno. Non usate questo forno vicino a lavandini o su basamenti bagnati, vicino ad una piscina o simile. Non lasciate o non usate questo

Non usate la cavità come dispensa.

infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli Non riscaldate o usate materiali d'incendio o esplosioni.

0

riscaldare o cuocere alimenti. Non usatelo Questo tipo di forno è stato progettato per Non usate prodotti chimici corrosivi o vaporizzatori in questo apparecchio. a scopi industriali o di laboratorio.

asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, combustibile. Si potrebbero causare Non usate il forno a microonde per legno, fiori, frutta o altro materiale incendi.

specialmente quando si usa carta, plastica Non lasciate il forno senza sorveglianza, processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipo di o altri materiali combustibili durante il plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

## Von cuocete troppo gli alimenti.

Potrebbero incendiarsi.

orno dovesse incendiarsi, tenere chiusa spina dalla presa di corrente o disinserite 'alimentazione generale dell'abitazione. a porta e spegnere il forno. Staccate la Se il materiale all'interno/esterno del

porta quando è aperta. Non appoggiatevi alla Potrebbe essere

pericoloso.



### **ATTENZIONE!**

Permettete ai bambini di utilizzare il forno che il bambino sia in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e comprenda i rischi senza la vostra supervisione soltanto se sono state date istruzioni adeguate, così connessi ad un utilizzo improprio.

Togliete i lacci di chiusura dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.



#### IQINDI:

Per esempio. bevande o 🔿 microonde si possono acqua nel vostro

senza che appaiano bollicine. Questo surriscaldare oltre il ounto di ebollizione

Per prevenire questa possibilità, operate mprovviso di liquido bollente. come segue:

potrebbe portare ad un traboccamento

- 1. Evitate l'uso di contenitori con colli stretti.
- Mescolate il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciate immerso un cucchiaino da tè. κi
- prima di togliere il recipiente dal forno. tempo di riposo, mescolando ancora Dopo il riscaldamento, prevedete un က

2

#### CONTENITORI

### Non usate il forno a

microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati.

-'aumento di pressione

contenitore, il quale potrebbe esplodere. potrebbe causare danni all'apertura del

Non usate il forno a

microonde per cuocere o riscaldare uova intere con o senza guscio, in quanto potrebbero esplodere.

FRITTURA A BAGNO D'OLIO Non usate il forno a

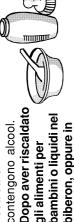
d'olio, poiché è ritture a bagno microonde per mpossibile



controllare la temperatura dell'olio.

specialmente se gli alimenti da cuocere o Riferitevi sempre ad un libro di ricette per orno a microonde per maggiori dettagli, iscaldare

Dopo aver riscaldato bambini o liquidi nel contengono alcool. gli alimenti per



di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di controllate sempre la temperatura prima contenitori per omogeneizzati, agitate e bruciature.

Togliete il coperchio e la tettarella dal oiberon prima di riscaldarlo!

ATTENZIONE ALLE MANI

quanti da forno per manipolare contenitori, occare il forno e togliere le casseruole. Per evitare bruciature, usate sempre

### ACCESSORI

#### Servitevi del supporto del piatto SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE

sopra al supporto del piatto rotante. vetro. Non disponete alcun utensile rotante sotto al piatto rotante in

Sistemate il supporto del piatto rotante nel

Usate il piatto rotante in vetro PIATTO ROTANTE IN VETRO

macchierebbero e sporcherebbero l'interno del cottura e i residui solidi che altrimenti serve per raccogliere tutti i sughi di con tutti i metodi di cottura. Esso

 Disponete il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

#### SOPERCHO

coperchio serve a ridurre gli schizzi, trattenere ed il riscaldamento con solo le microonde. Il per coprire il cibo durante la cottura Utilizzate l'apposito coperchio

'umidità dei cibi ed abbreviare i tempi di cottura. Utilizzate il coperchio per il riscaldamento su

GENERALITA'

accessori. Prima di acquistarli, accertatevi che siano adatti alla cottura a microonde. Sono disponibili sul mercato diversi

Quando mettete alimenti e accessori nel Ciò è particolarmente importante per gli orno a microonde, accertatevi che non occhino le pareti interne del forno. accessori metallici.

contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il Se gli accessori metallici vengono in forno ne risulterà danneggiato.

Assicuratevi sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno. 5 PANE (100 g - 2 Kg)

esistenti al calore del forno e trasparenti

alle microonde.

Assicuratevi che gli utensili usati siano

## COME USARE JET DEFROST

Utilizzate questa funzione SOLAMENTE per scongelare. Jet Defrost può essere utilizzato solo per lo scongelamento rapido di alimenti surgelati appartenenti ad una delle 5 categorie sotto elencate.

\*Jet

## **VOSTRA AZIONE**

. Premete il tasto Jet

Defrost.

## REAZIONE DEL FORNO





premere il tasto Jet

2. Continuate a

8  $\odot$ 0 0



categoria di alimenti.

selezionare la

0

Defrost per

3. Premete i tasti per

l'impostazione del

peso.

0

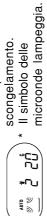
**-**% €

4. Premete il tasto di

Avvio.







Viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di scongelamento

Non usate il tasto di Arresto! - Aprite lo sportello e girate

scongelamento, il forno si arresta

5. A metà del processo di

e invita a "TURN FOOD" (voltare

gli alimenti).

Chiudete lo sportello e l'alimento.

riavviate premendo il tasto Jet Start Nota: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti se gli alimenti non vengono girati. In questo caso, il tempo di scongelamento sarà maggiore.

1 CARNE (100 g - 2 Kg) netto dell'alimento.

Il forno deve riconoscere il tipo e il peso

2 POLLAME (100 g - 3 Kg)



4 VERDURE (100 g - 2 Kg)

Se il peso è inferiore o superiore a quello raccomandato:

'Funzione di cottura e riscaldamento con le Se l'alimento è a temperatura più alta di scongelamento selezionate 160 W. Per Seguite la procedura descritta per la ammorbidire gelato o burro, dovrete nicroonde" e per effettuare lo mpostare la potenza a 90 W.

selezionate un peso inferiore dell'alimento. Se l'alimento è a temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), quella di surgelamento (-18°C) selezionate un peso superiore

dell'alimento.

Ξ

## FUNZIONE DI RISCALDAMENTO DI PIATTI SURGELATI

Utilizzate questa funzione per riscaldare piatti surgelati già pronti, presi direttamente dal congelatore. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e adatto per forni a microonde.



### **VOSTRA AZIONE**

#### Premete il tasto per il riscaldamento.

2. Premete il tasto di Awio.

⊙ ⊙ 0

0

o\_

8

| Min | Min



### cottura

#### Nota:

00 00

surgelati è ottimale per una porzione da 'esperienza potrete impostare il tempo beso superiore o inferiore, regolare il tempo e/o il livello di potenza. Con

> Quando si ripone un piatto nel frigorifero o disporre i cibi più grandi o più densi verso 'esterno del piatto, e al centro i cibi più "si preparano porzioni" da riscaldare, piccoli o meno densi.

carne una sopra l'altra o sovrapposte una vicina Disporre fette sottili di all'altra. Le fette più spesse, quali polpette e salsicce, devono essere poste una accanto all'altra.

REAZIONE DEL FORNO

livello di potenza e il Viene visualizzato il

tempo.

visualizzato il conto alla microonde lampeggia. rovescia del tempo di Sul display viene \* Il simbolo delle

400-450 g. Per riscaldare piatti con cibi di -a funzione Riscaldamento di piatti esatto per i vostri piatti preferiti.

## Per continuare la cottura:

la porta viene aperta.

tasto di Avvio UNA SOLA VOLTA. II Ogni SUCCESSIVA pressione del tasto di Avvio incrementa il tempo di cottura di 30 secondi, a meno processo di cottura riprende da che non si utilizzi una funzione Chiudete la porta e premete il dove era stato interrotto. automatica

## PROTEZIONE ANTI-AVVIO/SICUREZZA BAMBINI

è ritornato in modo "stand-by". (Il forno è in Questa funzione automatica di sicurezza viene attivata un minuto dopo che il forno stand-by" quando il display visualizza 'orologio a 24 ore, oppure è privo di

indicazioni se l'orologio non è stato

mpostato)

Se cercate di far funzionare il forno senza La porta deve essere aperta e richiusa sbloccare il meccanismo di sicurezza. per esempio inserendo il cibo, per

prima aver inserito il cibo, sul display

apparirà la scritta "door".

## SOSPENSIONE O ARRESTO COTTURA



Per sospendere la cottura:

nterromperà automaticamente. Il Se desiderate controllare, l'alimento, aprite la porta ed il impostate per 10 minuti quando tempo di cottura e le funzioni mescolare o girare selezionate rimangono processo di cottura si



Se non volete continuare la cottura:

porta e premete il tasto di Arresto. Togliete l'alimento, chiudete la



Verrà emesso un segnale

cottura. Premete il tasto di Arresto o aprite la porta per far cessare il minuti al termine del processo di acustico ogni minuto per 10 segnale.

chiudete la porta al termine del Nota: ricordate che se aprite e memorizzate per 60 secondi. impostazioni rimangono processo di cottura, le

#### 0

# USO DEL TEMPORIZZATORE E DELLA FUNZIONE OROLOGIO

compiere l'intera operazione. Altrimenti, è necessario completare ognuna delle sequenze Tenete la porta del forno aperta quando impostate l'orologio. Avrete 10 minuti per entro 60 secondi.



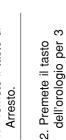
### **VOSTRA AZIONE**

## REAZIONE DEL FORNO

1 due puntini si

accendono.





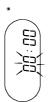


secondi

 $\odot$ 0

0

4 9









4. Premete ancora il

0 C

00

impostare l'ora.

regolazione per

manopola di

3. Ruotate la

0

tasto dell'orologio.

I minuti impostati continueranno a lampeggiare. Ũ



impostare i minuti.

regolazione per

manopola di

5. Ruotate la

6. Premete ancora il tasto dell'orologio.

L'Orologio è impostato ed è in funzione. Per reinserire la funzione orologio, seguite

la procedura descritta.

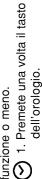
display dopo averla programmata, premete Se volete togliere la funzione Orologio dal

nuovamente il tasto Orologio per 3 secondi

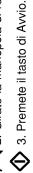
quindi il tasto di Arresto.

## TEMPORIZZATORE

indipendente da tutte le altre funzioni e può indipendentemente che il forno sia in essere usato in qualsiasi momento Il Temporizzatore è completamente



2. Girate la manopola di regolazione.



## Premendo una sola volta il tasto

svolge una funzione secondaria rispetto ad viene visualizzato per 3 secondi, quindi sul un'altra funzione, richiamare innanzitutto il dell'orologio, si può visualizzare il tempo emporizzatore quale funzione prioritaria Per fermare il temporizzatore quando display ritorna il tempo di cottura (se in premendo il tasto dell'orologio, quindi 'imanente sul temporizzatore. Il tempo 'uotare il tasto di regolazione su zero. quel momento si sta cuocendo).

# FUNZIONE DI COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE

Utilizzate questa funzione per normali operazioni di cottura e riscaldamento, o per riscaldamento rapido (Jet Start) di alimenti, come zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.

#### 剉 **M**

## **VOSTRA AZIONE**

potenza per regolare

la potenza.

<u>"</u>"

Le cifre a sinistra (ora)

Un segnale acustico

lampeggiano.

1. Premete il tasto di

Viene visualizzato il livello di potenza.

REAZIONE DEL FORNO



 Viene visualizzato il tempo di cottura.

impostare il tempo

di cottura.

manopola per

2. Ruotate la

0

 $^{\odot}$ 

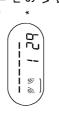
0

3. Premete il tasto di

Avvio.

0 C

00



visualizzato il conto alla microonde lampeggia. rovescia del tempo Sul display viene Il simbolo delle

;=

cottura

## Una volta che il processo di cottura è iniziato:

premendo il tasto di Avvio. Ogni pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Si può Il tempo di cottura può essere agevolmente incrementato di ulteriori 30 secondi anche aumentare o ridurre il tempo, ruotando la manopola di regolazione.

Premendo il tasto di potenza, è possibile modificare anche il livello di potenza. Alla prima pressione verrà indicato l'attuale livello di potenza. Premete il tasto ripetutamente per modificare il livello di potenza.